

Tortakészítő készlet többemeletes torták sütéséhez

 Termékismertető és recept

Cikkszám: 628 552

Kedves Vásárlónk!

Új tortakészítő készlete 3 szilikon formából áll, amelyeket külön-külön is használhat. A helytakarékos tároláshoz a formákat egymásba helyezheti.

A szilikonból készült sütőformák nagyon rugalmasak és tapadásgátló hatásúak. Így az elkészült tortalapokat különösen könnyű kivenni belőlük, általában nincs szükség a formák kivajazására.

A szilikon formák élelmiszeripari minőségű, hőálló, hidegtűrő és formatartó anyagból készültek, a tészta nem fut ki belőlük, sütőlap nélkül is használhatók, és mosogatógépben tisztíthatók.







Ha új tortakészletét azonnal ki szeretné próbálni, az útmutatóban egy receptötletet is talál. A tortalapokat azonban kedve szerint különböző krémekkel is megtöltheti. Engedje szabadjára a fantáziáját!

Sok sikert és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



Fontos tudnivalók

-  A szilikon formák -20 °C és +200 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
-  A szilikon formák sütőben, mikrohullámú sütőben és fagyasztóban való használatra alkalmasak. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra! Vegye figyelembe a sütő, illetve a mikrohullámú sütő gyártójának ajánlásait is.
-  A szilikon formákat ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágjon fel ételt a sütőformákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ez megrongálhatja a formákat.
-  A forró szilikon formákat csak sütőkesztyűvel vagy ehhez hasonlóval fogja meg.
-  A szilikon formák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsiradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolja a termék minőségét vagy funkcióját.
- A szilikon formák anyagának köszönhetően a sütési idő akár 20%-kal is lerövidülhet, amikor bevált receptjeit alkalmazza. Vegye figyelembe sütőjének gyártói adatait is a hőmérséklet és a sütési idő vonatkozásában.

Az első használat előtt

- ▷ Alaposan tisztítsa meg a szilikon formákat az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket, hegyes eszközöket, nehogy megrongálódjon az anyag.
- ▷ Ezt követően kenje ki a sütőformák belsejét semleges étolajjal.

Használat

- ▷ Mielőtt megtöltené a szilikon formákat, mindig öblítse ki őket hideg vízzel.
- ▷ Szükség esetén kenje ki a sütőformák belsejét vajjal vagy semleges étolajjal.
A formák kiszírozása csak ...
... az első használat előtt,
... mosogatógépben való mosogatás után,
... zsiradékmentes (pl. piskótatészta) vagy nagyon nehéz tészták
sütésekor szükséges.
- ▷ Mielőtt kiveszi a formákból a tortalapokat, hagyja a formákat kb. 5 percig hűlni egy rácson. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tortalap és a szilikon forma között.
- ▷ A kész tortalapok való kivételéhez a szilikon formákból húzza szét egy kissé a formákat a felső fogóperemnél. Ha a tortalapokat nem lehet kivenni a formából, akkor óvatosan húzzon végig egy tompa kés hátát vagy hasonlót körben a forma szélén.
- ▷ Szükség esetén helyezze a szilikon formákat a megtöltéshez a sütőrácsra. Így könnyebben helyezheti a megtöltött formákat a sütőbe.
- ▷ A szilikon formákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok eltávolítása. Előtte azonban mindig hagyja a formákat kellőképpen lehűlni.

Túrókrémes mandulatorta sárgabarackkal

Elkészítési idő: kb. 40 perc (+ kb. 25 perc sütési idő, 40 perc kihűlés, 15 perc lehűtés előtte és 4 óra hűtési idő)

Hozzávalók (18 szelethez)

A tésztához:

10 tojás (M-es méret)

1 csipet só

260 g cukor

170 g olvasztott vaj

190 g darált mandula

190 g liszt

50 g étkezési keményítő

A krémhez:

7 lap fehér zselatin

300 g sovány, krémes túró

300 g tejföl

3 csomag vaníliás cukor

75 g cukor

300 g sárgabarack konzerv

300 ml tejszín

150 g sárgabaracklekvár

Ezenkívül:

vaj a forma kikenéséhez

nem mérgező és nem permetezett virágok a díszítéshez (pl. százszorszép és fajtái, levendula és körömvirág vagy kisebb rózsák)

Elkészítés

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó-felső sütéssel.

Vajazza ki a szilikon formákat.

Válassza szét a tojásokat, verje fel a fehérjét a sóval kemény habbá.

Adja hozzá a cukor felét és addig verje tovább, amíg a cukorkristályok elolvadtak, és a massa ismét teljesen kemény.

A maradék cukorral keverje habosra a tojássárgáját. Öntse hozzá a folyékony vaját. Szítálja rá a darált mandulát, a lisztet és az étkezési keményítőt (még ne keverje bele azonnal!) és adja hozzá a tojásfehérjét. Most keverje össze az egészet. Ossa el a tésztát a 3 szilikon formában, és kb. 25 perc alatt süsse aranybarnára a sütőben. Vegye ki a szilikon formákat, és ha szükséges óvatosan húzza végig egy tompa kés hátát körben a forma szélén, hogy kivegye a tortalapokat. Majd borítsa ki a tortalapokat egy sütőrácsra, és hagyja őket teljesen kihűlni. Tisztítsa meg a használt szilikon formákat, mert a későbbiekben még egyszer szükség lesz rájuk.

A krémhez áztassa be a zselatint hideg vízbe a csomagoláson megadottak alapján. Keverje össze a túrót, a tejfölt, 1 csomag vaníliás cukrot és a cukrot. Csepegtesse le a konzerv sárgabarackot egy szűrőben (egy kevés levet tegyen félre), és kockázza fel őket.

Melegítsen meg 2 evőkanál sárgabarack levet egy edényben. Nyomja ki a zselatint és oldja fel a meleg lében. Keverjen egy 1 evőkanál túrókrémet a zselatinhoz. Keverje ezt a keveréket a maradék túrókrémhez, majd kb. 15 percre tegye a hidegre. Verje fel a tejszínt egy csomag vaníliás cukorral kemény habbá, és keverje a felét a zselésedő túrókrémhez. A tejszínhab másik felét szintén tegye a hidegre.

Vízszintesen vágja félbe a kihűlt tortalapokat. A felvágott tortalapok tetejét a vágott felükkel felfelé tegye vissza a megtisztított formákba. Forralja fel a sárgabarack lekvárt két evőkanál vízzel egy kis edényben. A még forró keveréket kenje rá a tortalapokra. Ossa el rajtuk a feldarabolt sárgabarackot, majd kenje rá a túrókrémet. Helyezze rá a tortalapok másik felét, majd tegye mind a 3 tortaemeletet legalább 4 órára a hidegre.

Vegye ki az egyes tortaemeleteket a formákból: Ehhez először húzza végig egy tompa kés hátát körben a szilikon forma szélén, majd borítsa ki és óvatosan nyomja ki a formából. Vékonyan kenje meg a maradék tejszínhabbal az egyes emeletek felső oldalát, majd helyezze egymásra az emeleteket. Díszítse a virágokkal, és már tálalhatja is.

Receipt:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2021 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Minden jog fenntartva

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu